

Naleśniki ze szpinakiem i szybkim sosem z labneh

Kto z nas nie lubi naleśników? Co najważniejsze – sposobów ich przygotowania są dziesiątki! Na słodko, na wytrawnie, z owocami, z warzywami, z dżemem, z kremem czekoladowym – innymi słowy: każdy znajdzie ulubione smaki i dodatki. Dziś mamy dla Was przepis na naleśniki ze szpinakiem i szybkim sosem z labneh, które na pewno Wam zasmakują, więc nie ma na co czekać!

SKŁADNIKI

- 2 ząbki czosnku
- 300 g świeżego szpinaku
- 2-3 łyżki oliwy z oliwek
- sok z ½ cytryny
- 1 łyżeczka sumaku
- 1 cebula
- sól i pieprz do smaku
- 200 g labneh Jasmeen
- 2 jajka
- 1 szklanka mąki pszennej
- 1 łyżeczka cukru
- ½ łyżeczki soli
- 2 łyżki rozpuszczonego masła
- ¾ szklanki mleka
- 1 szklanka wody gazowanej



Sposób przygotowania:

Zaczynamy od przygotowania naleśników. W dużej misce mieszamy jajka, mąkę pszenną, cukier, sól, roztopione masło i wodę gazowaną. Po tym zostawiamy ciasto na 15 minut. Następnie rozgrzewamy patelnię i smażymy naleśniki (podczas smażenia pierwszego naleśnika warto użyć niewielkiej ilości masła klarowanego lub oleju). Cebulę obieramy i kroimy w drobną kostkę. Następnie delikatnie podsmażamy ją na oliwie z oliwek. Po 5 minutach dodajemy szpinak. Całość mieszamy i przykrywamy pokrywką. Po kolejnych 2-3 minutach mieszamy i dodajemy sok z cytryny, sumak, przeciśnięty przez praskę czosnek. Potem całość podsmażamy jeszcze 2-3 minuty i doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Naleśniki smarujemy obficie szpinakiem, zawijamy i delikatnie obsmażamy ponownie, więc teraz jest chwila na przygotowanie sosu. Labneh mieszamy z przeciśniętym przez praskę czosnkiem, sokiem z cytryny i świeżo mielonym pieprzem. Podsmażonego naleśnika jemy od razu, obficie smarując sosem.